

MENU

ANTIPASTI / STARTERS

- Parmigiana, melanzane, burrata fresca, variazioni di pomodoro € 14,00
Parmigiana, eggplant, fresh burrat cheese, tomato variations
- Animelle di Agnello "Gnummareddi", spinaci, mandorle, topinambur € 14,00
Lamb sweetbreads, spinach, almonds, topinambur
- Acquasale "Cialledda", pane di Matera, estratto di pomodoro, cetrioli, cipolla rossa, uovo cotto a bassa temperatura € 14,00
Acquasale, Matera bread, tomato extract, cucumbers, red onion, egg
- Pizzaiola, crudo di tonno, datterini gialli, pane di Matera, origano € 16,00
Pizzaiola, raw tuna, yellow datterini tomatoes, Matera bread, oregano
- Cappesante, variazioni di cavolfiore, capocollo di Martina Franca € 18,00
Scallops, cauliflower variations, Martina Franca capocollo

PRIMI / FIRST COURSES

- Risotto, pesto di erbe aromatiche della murgia, crema di yogurt, polvere di agrumi (Min. per 2 persone) € 18,00
Risotto, pesto with aromatic herbs from the Murgia, yoghurt cream, citrus powder (Min. per 2 persone)
- Calamarata, scapece di zucchine, salsiccia Pezzente, emulsione di olio al finocchietto € 15,00
Calamarata pasta, zucchini scapece, Pezzente sausage, fennel oil emulsion
- Fusillone, olive dolci, datterini gialli, alici di Sciacca, capperi € 15,00
Fusillone pasta, sweet olives, yellow datterini, Sciacca anchovies, capers
- Carbonara, mezza manica rigata, Canestrato di Moliterno, crudo di gamberi rossi dello Ionio € 16,00
Carbonara, mezza manica rigata pasta, Canestrato di Moliterno cheese, raw red prawns from the Ionian Sea

AL CALICE / BY THE GLASS

- BOLLICINE//SPARKLING € 8,00
Metodo classico - Bolla Vigneti Cenci - "La Cpinera Brut"
- BIANCHI//WHITE WINES € 7,00
Malvasia - Bianco "Cantine Eliano"
- ROSATI//ROSÈ WINES € 6,00
*Aglianico del Vulture - Rosè
Cantina Madonna delle Grazie "Sagaris"*
- ROSSI//RED WINES € 8,00
*Aglianico del Vulture - Rosso
Cantina Madonna delle Grazie "Bauccio"*

SECONDI / SECOND COURSES

- Baccalà, sedano rapa, insalata al gin € 20,00
Codfish, celeriac, gin salad
- Capocollo di suino Lucano, sponsale, crema di carote € 20,00
Capocollo of Lucanian pork, spousal, cream of carrots
- Agnello delle Dolomiti Lucane, Amaro Lucano, vellutata fredda di sedano € 20,00
Lamb from Dolomiti Lucane, Amaro Lucano, cold velvety celery
- Rana Pescatrice, lardo di Colonnata, funghi Cardoncelli, crema di patate € 23,00
Monkfish, Colonnata lard, Cardoncelli mushrooms, cream of potatoes

DESSERT

- Cannolo de La Gattabuia, pane di Matera, ricotta fresca, succo di amarena € 8,00
Cannolo La Gattabuia style, Matera bread, ricotta cheese, black cherry extract
- Tiramisu, croccante di cacao amaro, gelato al caffè, crema al mascarpone € 10,00
Tiramisu, bitter cocoa crunch, coffee ice cream, mascarpone cream
- Creoso, cioccolato fondente, nocciole, fragole Candonga € 8,00
Creamy with dark Chocolate and "Candonga" strawberries
- Cheese Cake, cioccolato bianco, formaggio fresco, amaretto, lampone € 8,00
Cheese Cake, white chocolate, fresh cheese, amaretto, raspberries

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20,00
CHEESES SELECTION

PEPERONI CRUSCHI € 8,00

| COPERTO COVER CHARGE | CAFFÈ COFFEE | ACQUA WATER | AMARO BITTER |
|-------------------------|-----------------|----------------|-----------------|
| € 3,00 | € 2,00 | € 3,00 | € 4,00 |



LA GATTABUIA

MENU

DEGUSTAZIONE / TASTING

MATERA/ 4 PORTATE

Acquasale, pane di Matera, estratto di pomodoro, cetrioli, cipolla rossa, uovo cotto a bassa temperatura

Acquasale, Matera bread, tomato extract, cucumbers, red onion, egg

Fusillone, olive dolci, datterini gialli, alici di Sciacca, capperi

Fusillone pasta, sweet olives, yellow datterini, Sciacca anchovies, capers

Agnello delle Dolomiti Lucane, Amaro Lucano, vellutata fredda di sedano

Lamb from Dolomiti Lucane, Amaro Lucano, cold velvety celery

Cannolo de La Gattabuia, pane di Matera, ricotta fresca, succo di amarena

Cannolo La Gattabuia style, Matera bread, ricotta cheese, black cherry extract

PER PERSONA
VINI ESCLUSI
EUR 45,00

PER PERSON
WINES EXCLUDED
EUR 45,00

COPERTO
COVER CHARGE
€ 3,00

CAFFÈ
COFFEE
€ 2,00

ACQUA
WATER
€ 3,00

AMARO
BITTER
€ 4,00

Il menu degustazione è da intendersi uguale per l'intero tavolo.
The tasting menu is intended for the entire table.

AL CALICE / BY THE GLASS

BOLLICINE//SPARKLING € 8,00
Metodo classico - Bolla Vigneti Cenci - "La Cpinera Brut"

BIANCHI//WHITE WINES € 7,00
Malvasia - Bianco "Cantine Eliano"

ROSATI//ROSÈ WINES € 6,00
*Aglianico del Vulture - Rosè
Cantina Madonna delle Grazie "Sagaris"*

ROSSI//RED WINES € 8,00
*Aglianico del Vulture - Rosso
Cantina Madonna delle Grazie "Bauccio"*

DRINK

Gin Tonic € 8,00

Spritz € 8,00

Americano € 8,00

Negroni € 8,00

Informiamo che alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG.CE n. 852/04. Per informazioni riguardanti prodotti freschi o congelati e gli allergeni contenuti nei piatti si può consultare l'informativa a disposizione presso la Direzione.

We inform you that some products have been treated with felling / freezing in accordance with REG.CE n. 852/04. For information regarding fresh or frozen products and the allergens contained in the dishes, please ask to our Restaurant Manager.



LA GATTABUIA